



# Queques y galletas.





## Queque mármol

1/2 tz. leche evaporada  
2 tzs. + 2 cdas. harina preparada  
1 tz. maicena  
125 g + 1 cda. margarina  
2 tzs. azúcar  
4 huevos  
1 cda. polvo para hornear  
1 cda. vainilla  
4 cdas. cocoa

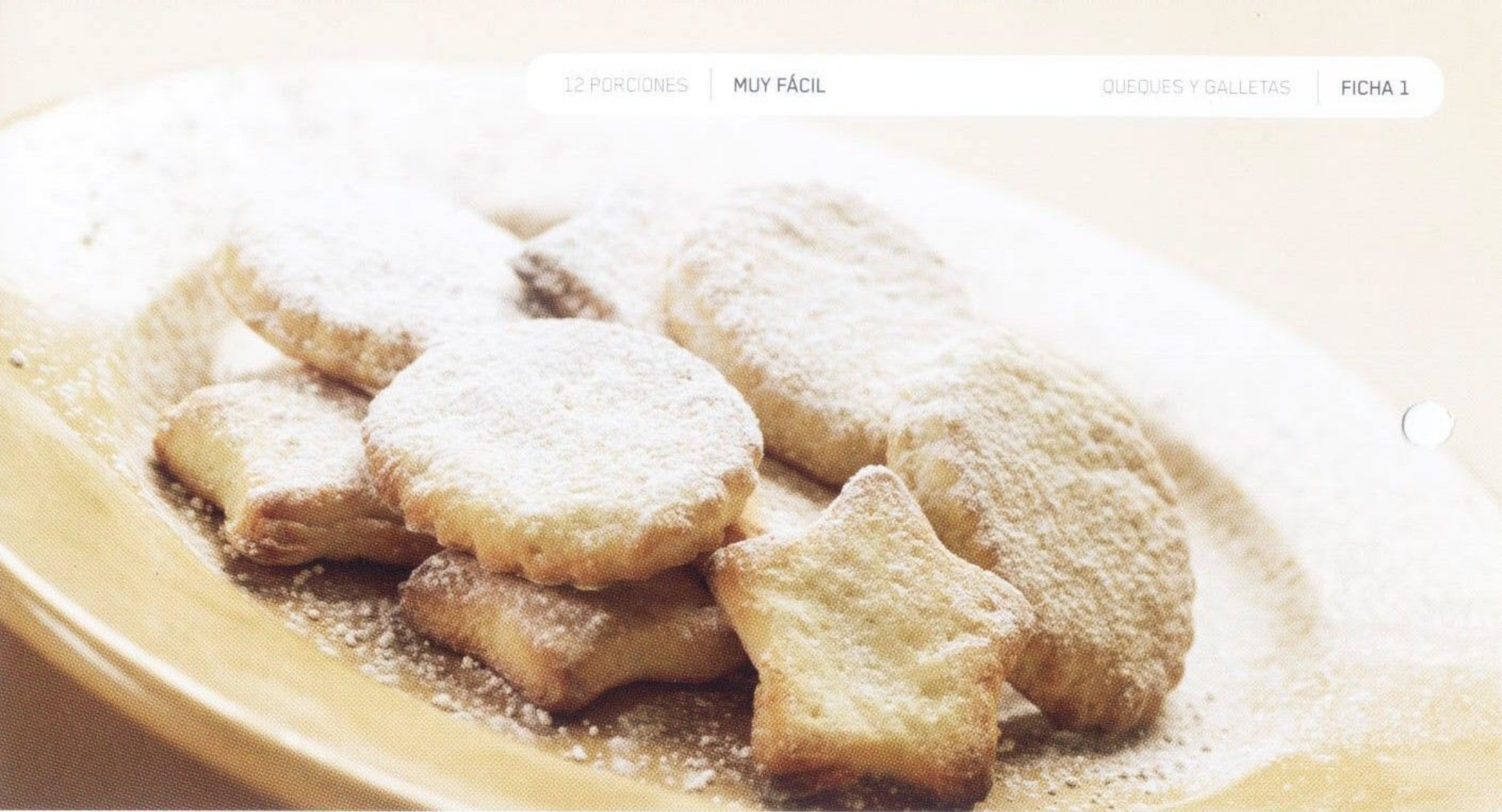
**MEZCLE** la leche con media taza de agua fría y reserve. Cierna en un bol dos tazas de harina con la maicena. Reserve. Bata con la batidora 125 gramos de margarina con el azúcar, hasta obtener una textura cremosa. Eche los huevos lentamente, uno

por uno, y continúe batiendo. Añada la harina alternando con la leche y mezcle. Deje reposar cuatro minutos y agregue el polvo para hornear y la vainilla. Remueva. Divida la masa en dos partes. En una de ellas, añada la cocoa disuelta en una cucharadita de agua

hirviendo. Engrase con la margarina restante un molde redondo con un hoyo en el centro. Esparza el resto de la harina y agregue en forma alternada capas de las dos masas. Lleve el molde al horno a 180 °C, de 45 a 60 minutos.

ES IMPORTANTE QUE DEJE ENFRIAR EL QUEQUE ANTES DE DESMOLDARLO. DE LO CONTRARIO, PUEDE DESHACERSE.





## Galletas de mantequilla

1/2 tz. azúcar  
en polvo  
2 1/2 tzs. harina  
sin preparar  
125 g + 1 cda.  
mantequilla  
sin sal, a  
temperatura  
ambiente

**CIERNA** el azúcar y la harina, y forme un volcán. Añada los 125 gramos de mantequilla. Amase bien hasta integrar los ingredientes. Envuelva la masa en papel film y lleve al refrigerador durante 10 minutos. Retire y estire la masa con

un rodillo, hasta obtener una lámina de tres milímetros de espesor. Córtela con cortadores de galletas de diferentes formas y coloque las figuras en una lata engrasada con la mantequilla restante. Lleve al

horno a 180 °C de 15 a 20 minutos, hasta que las galletas estén doradas.

PARA PREPARAR GALLETAS DE CHOCOLATE, AGREGUE A LA MASA DOS CUCHARADAS DE COCOA. Y SI LE GUSTAN COMBINADAS, ENROLLE UNA PARTE DE LA MASA ORIGINAL CON OTRA DE COCOA, ESTIRE CON EL RODILLO Y CORTE CON LOS CORTADORES.





## Queque inglés

230 g harina preparada  
2 cdtas. polvo para hornear  
2 cdtas. canela en polvo  
230 g + 1 cda. mantequilla sin sal  
230 g azúcar  
5 yemas  
1 cda. jugo de naranja  
1 cda. vainilla  
3 claras a temperatura ambiente  
1/2 tz. pasas

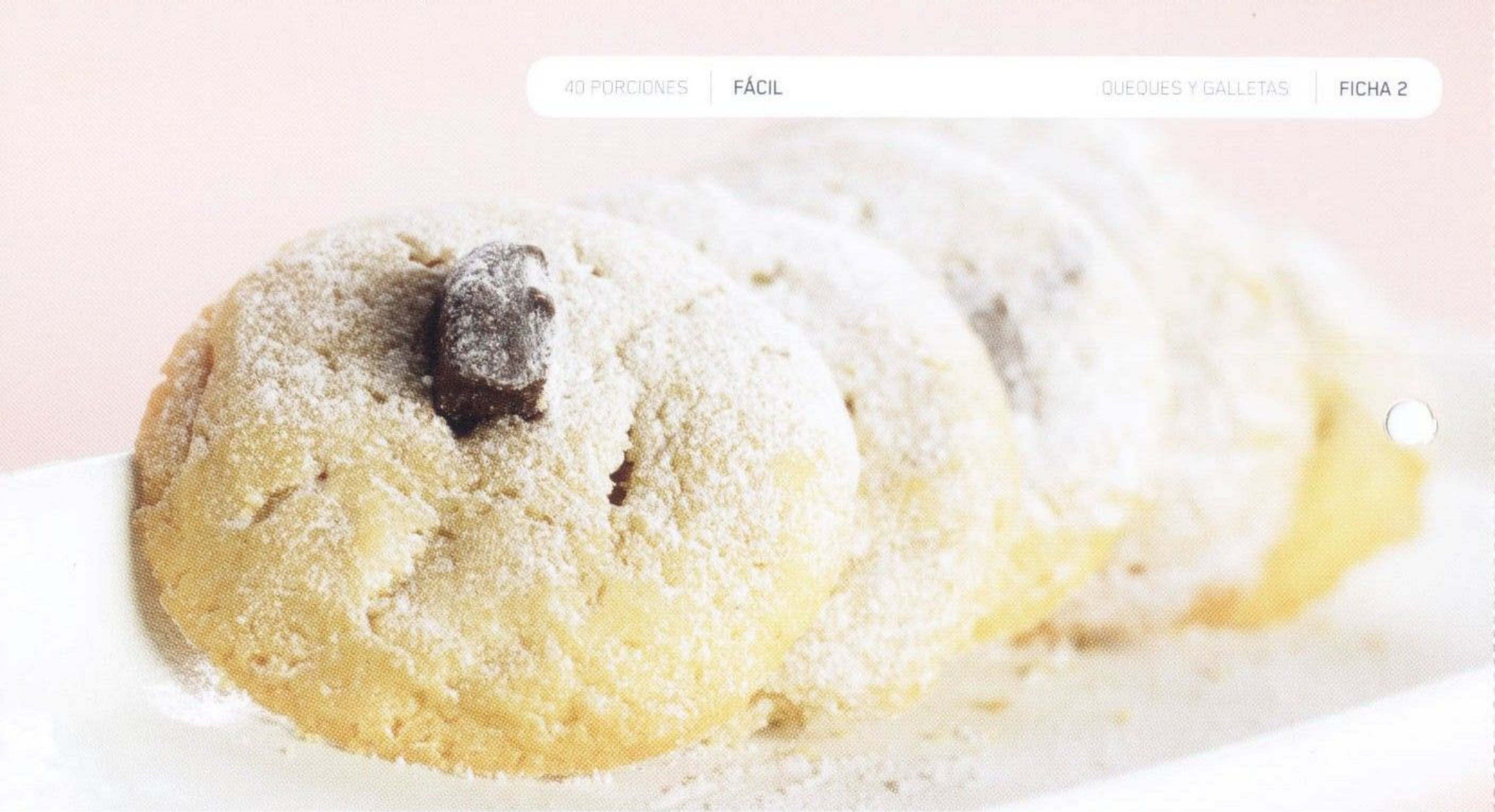
**CIERNA** tres veces la harina con el polvo para hornear y la canela. Reserve. Con una batidora eléctrica, bata 230 gramos de mantequilla con el azúcar, durante ocho minutos, hasta obtener una textura cremosa. Añada las yemas, el jugo de

naranja y la vainilla, y remueva. Bata las claras a punto nieve y agregue a la preparación anterior, alternando con la harina cernida y las pasas, previamente enharinadas. Mezcle bien. Con la mantequilla restante, engrase un molde rectangular

para pan de 34 centímetros de largo y cubra el fondo con papel manteca. Vierta la mezcla y lleve al horno a 180 °C durante una hora. Retire del horno y deje entibiar. Desmolde y sirva.

PARA CUBRIR CON PAPEL MANTECA EL FONDO DEL MOLDE, MIDA PRIMERO LA BASE Y LUEGO RECORTE UNA LÁMINA A LA MEDIDA. ADHIÉRALA AL MOLDE CON MANTEQUILLA, PARA FACILITAR EL DESMOLDE.





## Galletas besos de café

220 g + 1 cda.  
mantequilla sin sal  
1/2 tz. azúcar en  
polvo  
2 cdtas. café  
instantáneo  
1 1/2 tzs. harina  
sin preparar,  
cernida  
1/2 tz. cobertura  
de chocolate en  
trozos pequeños

**CON UNA**  
batidora, bata  
220 gramos de  
mantequilla con  
el azúcar, de seis  
a ocho minutos,  
hasta obtener  
una consistencia  
cremosa. Agregue  
poco a poco el  
café disuelto en  
dos cucharaditas  
de agua tibia

y continúe  
batiendo. Añada  
la harina poco a  
poco y remueva  
hasta integrar  
los ingredientes.  
Coloque la masa  
en una manga  
con boquilla  
estrella y forme las  
galletas sobre una  
lata previamente  
engrasada con la

mantequilla restante.  
Ponga en cada  
galleta un trozo  
de cobertura de  
chocolate y lleve al  
horno a 180 °C de  
10 a 15 minutos.  
Retire del horno y  
deje enfriar antes  
de servir.

PARA DECORAR,  
PUEDE REEMPLAZAR  
LOS TROZOS DE  
COBERTURA DE  
CHOCOLATE POR  
GRANOS DE CAFÉ  
TOSTADOS.





## Maná

2 latas de leche evaporada  
12 yemas  
2 tzs. azúcar blanca  
2 tzs. azúcar en polvo, cernida  
colorante vegetal

**PASO 1:** En una olla de fondo grueso, vierta la leche, las yemas batidas y coladas, y el azúcar blanca. Cocine a fuego medio de 30 a 40 minutos aproximadamente, sin dejar de remover con una cuchara de madera, hasta que observe el fondo

de la olla y la mezcla tome una consistencia compacta. Retire del fuego.

**PASO 2:** Con una batidora eléctrica, bata la preparación aún caliente durante 10 minutos aproximadamente, hasta que esté brillante y espesa.

**PASO 3:** Agregue

poco a poco el azúcar en polvo y bata de cinco a ocho minutos, hasta que la masa se ablande. Divídala en varias porciones y pigmentelas con una a dos gotas de colorante vegetal. Forme con las manos las figuras que usted prefiera: pera, manzana, plátano, melocotón, etcétera.



1

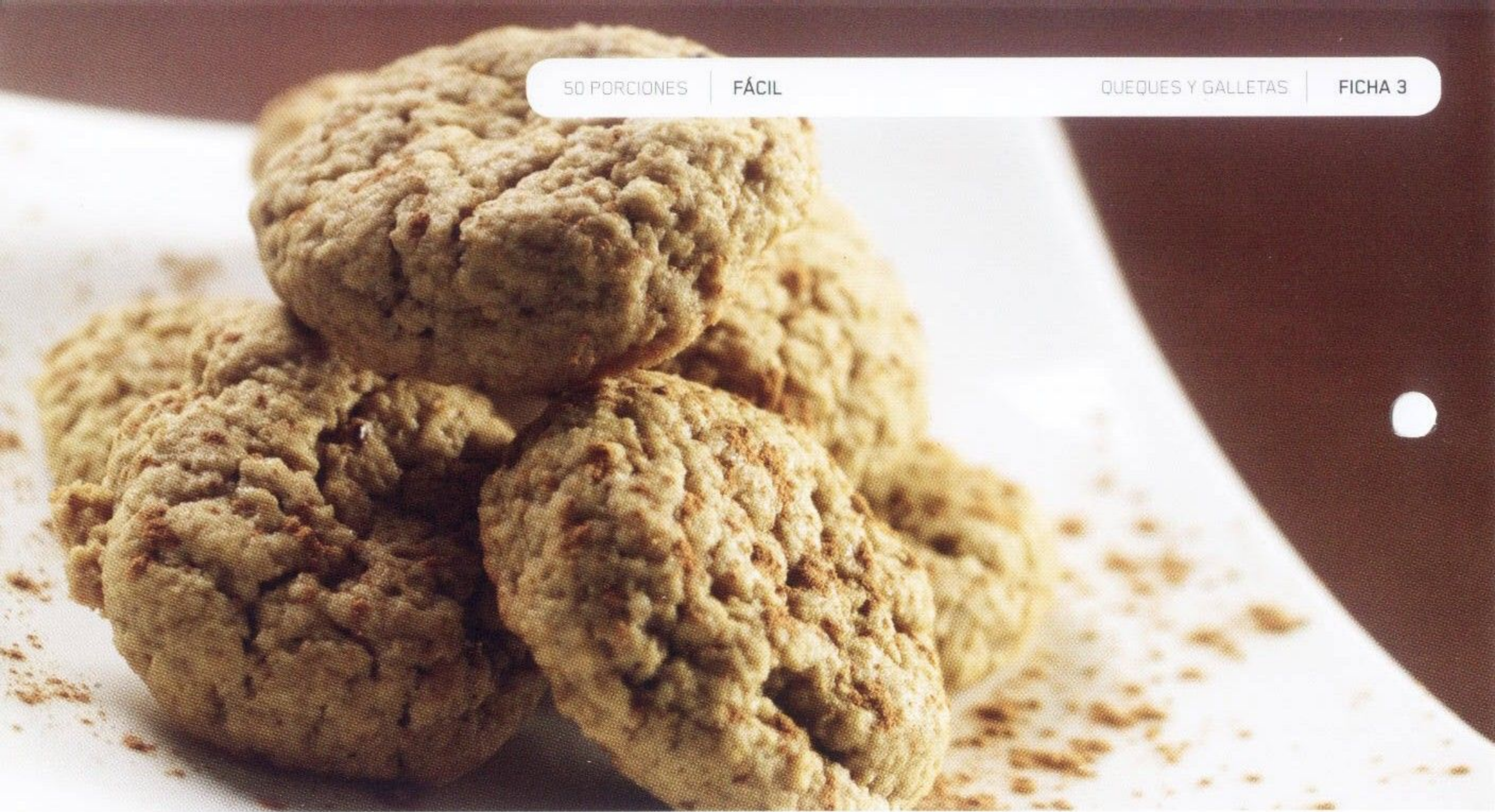


2



3





## Galletas de avena

2 tzs. harina preparada  
1 cdta. polvo para  
hornear  
2 cdts. canela en polvo  
1/2 cdta. sal  
260 g + 1 cda.  
mantequilla sin sal  
1 tz. azúcar  
3 cdas. leche  
evaporada  
1/2 cdta. vainilla  
2 tzs. avena  
2 claras

**MEZCLE** la harina con el polvo para hornear, la canela y la sal. Con una batidora, bata 260 gramos de mantequilla con el azúcar, hasta obtener una textura cremosa. Vierta la leche y la vainilla, y continúe batiendo. Agregue poco a poco la avena

junto con la mezcla de harina, polvo para hornear, canela y sal. Bata las claras hasta que estén semifirmes e incorpórelas en forma envolvente a la preparación anterior. Con la ayuda de dos cucharas, forme bolas pequeñas del tamaño de una

nuez. Colóquelas en una lata previamente engrasada con la mantequilla restante, procurando dejar tres centímetros de espacio entre galleta y galleta. Lleve al horno a 180 °C, de 10 a 12 minutos. Retire del horno y déjelas enfriar en otra lata.

PUEDE AGREGAR  
A LA MASA MEDIA  
TAZA DE PEDAZOS  
PEQUEÑOS DE  
PECANAS TOSTADAS O  
UNA TAZA DE TROZOS  
DE CHOCOLATE.





## Alfajores

460 g + 1 cda  
mantequilla sin  
sal  
4 tzs. + 1 cda.  
harina sin  
preparar  
12 cdas. azúcar  
en polvo  
2 tzs. manjar  
blanco (véase  
Salsas 1)

**AMASE** 460 gramos de mantequilla con cuatro tazas de harina y la mitad del azúcar en polvo, hasta obtener una masa suave. Estírela con un rodillo hasta obtener una lámina de tres milímetros de espesor. Corte la masa con cortadores de cuatro centímetros

de diámetro. Coloque los discos en una lata engrasada y enharinada con la mantequilla y la harina restantes, y lleve al horno a 180 °C de 10 a 15 minutos. Retire del horno y deje enfriar. Unte la mitad de los discos con el manjar blanco, tape con los discos restantes

y espolvoree el resto del azúcar en polvo.

PARA OBTENER  
ALFAJORES  
DE TAMAÑO INDIVIDUAL,  
CORTE LA MASA CON  
CORTADORES DE OCHO  
CENTÍMETROS DE  
DIÁMETRO.





PUEDE AGREGAR A LA MASA MEDIA TAZA DE PECANAS PICADAS Y ENHARINADAS, Y BAÑAR LOS BROWNIES CON SALSA DE CHOCOLATE.

## Brownies

3/4 tz. cobertura de chocolate bitter en trozos  
3/4 tz. cobertura de chocolate de leche en trozos  
3/4 tz. + 1 cda. mantequilla o margarina  
2 tzs. azúcar  
1 cda. vainilla

1 1/4 tzs. harina preparada  
1/2 cda. sal  
5 huevos ligeramente batidos  
4 cdas. azúcar en polvo

**DERRITA** en una olla, a fuego bajo y sin dejar de remover con una cuchara de madera, las coberturas de chocolate bitter y de leche con tres cuartos de taza de mantequilla. Añada el azúcar blanca y la vainilla, y mezcle. Retire del fuego.

Mezcle en un bol la harina y la sal previamente cernidas. Añada el chocolate derretido tibio y mezcle con una cuchara de madera. Incorpore los huevos y remueva. Vierta la mezcla en un molde cuadrado de 22 centímetros

de lado, previamente engrasado con el resto de la mantequilla, y lleve al horno a 180 °C durante 30 minutos. Retire del horno y deje enfriar. Corte el bizcocho en cuadrados y decore los brownies con el azúcar en polvo.



LA MANTEQUILLA QUE SE AGREGA A LA MEZCLA DEBE ESTAR DERRETIDA PARA EVITAR QUE LA PREPARACIÓN SE BAJE. PUEDE PINCELAR EL BIZCOCHO CON MEDIA TAZA DE ALMÍBAR Y RELLENARLO CON UNA TAZA Y MEDIA DE MANJAR BLANCO.



## Bizcocho genovés

2 cdas. mantequilla sin sal  
1 cda. harina sin preparar  
4 huevos  
120 g azúcar en polvo  
120 g harina preparada  
20 g mantequilla sin sal derretida  
4 tzs. crema chantilly (véase Salsas 2)

**FORRE** con papel manteca un molde de 20 centímetros de diámetro: marque la base y la altura del molde en el papel manteca, y córtelo según estas medidas. Engrase por una cara los cortes de papel con una cucharada de mantequilla, y péguelos al molde.

Engrase la otra cara con otra cucharada de mantequilla y espolvoree la harina sin preparar. Reserve. En un bol seco, bata con una batidora eléctrica, a velocidad media, los huevos y el azúcar, durante tres minutos. Aumente la velocidad y bata hasta que se formen

ondas en la superficie. Retire la mezcla de la batidora e incorpore en forma envolvente, con un batidor de mano, la harina preparada cernida y la mantequilla derretida. Mezcle bien hasta integrar. Vierta en el molde forrado y lleve al horno precalentado a 180 °C

durante 20 minutos, hasta que el bizcocho esté esponjoso. Retire del horno y deje entibiar. Desmolde con cuidado y retire el papel manteca. Corte el bizcocho por la mitad y rellene con dos tazas de crema chantilly. Decore con el resto de la crema chantilly.





PUEDE REEMPLAZAR LAS BIZCOTELAS POR UN BIZCOCHO GENOVÉS Y EL QUESO MASCARPONE POR QUESO CREMA EN BARRA. CONSERVE SIEMPRE EL TIRAMISÚ EN EL REFRIGERADOR.

## Tiramisú

### Crema de queso

4 yemas  
90 g azúcar en polvo  
2 cdas. ron  
1 cdta. vainilla  
300 g queso mascarpone  
2 claras  
60 g azúcar blanca  
3/4 tz. crema de leche batida

### Base

80 bizcotelas  
2 tzs. café expreso  
60 g cobertura de chocolate rallada  
3 cdas. cocoa

### CREMA DE QUESO

Con una batidora eléctrica, bata las yemas y el azúcar en polvo, de cinco a siete minutos, hasta que la mezcla espese y adquiera un color amarillo claro. Agregue el ron y la vainilla, y continúe batiendo hasta unir. En otro bol, bata el

queso hasta que se ablande. Incorpore las yemas batidas, baje la velocidad de la batidora y bata durante tres minutos más. Bata las claras a punto nieve. Agregue poco a poco el azúcar blanca y siga batiendo hasta obtener un merengue. Añádalo en forma

envolvente, junto con la crema batida, a la preparación anterior.

### BASE

Acomode la mitad de las bizcotelas en un molde rectangular desarmable de 26 por 30 centímetros. Pincele con la mitad del café y vierta la mitad de la crema de queso. Coloque encima

las bizcotelas restantes, píntelas con el resto del café y añada la mitad restante de la crema de queso. Presione la superficie con una espátula. Mezcle la cobertura de chocolate con la cocoa y esparza sobre la crema de queso. Lleve al refrigerador durante seis horas. Desmolde y sirva.





PUEDE BAÑAR EL QUEQUE CON TRES TAZAS Y MEDIA DE FROSTING DE QUESO CREMA, O DECORARLO CON MANÁ EN FORMA DE ZANAHORIAS.

## Queque de zanahoria

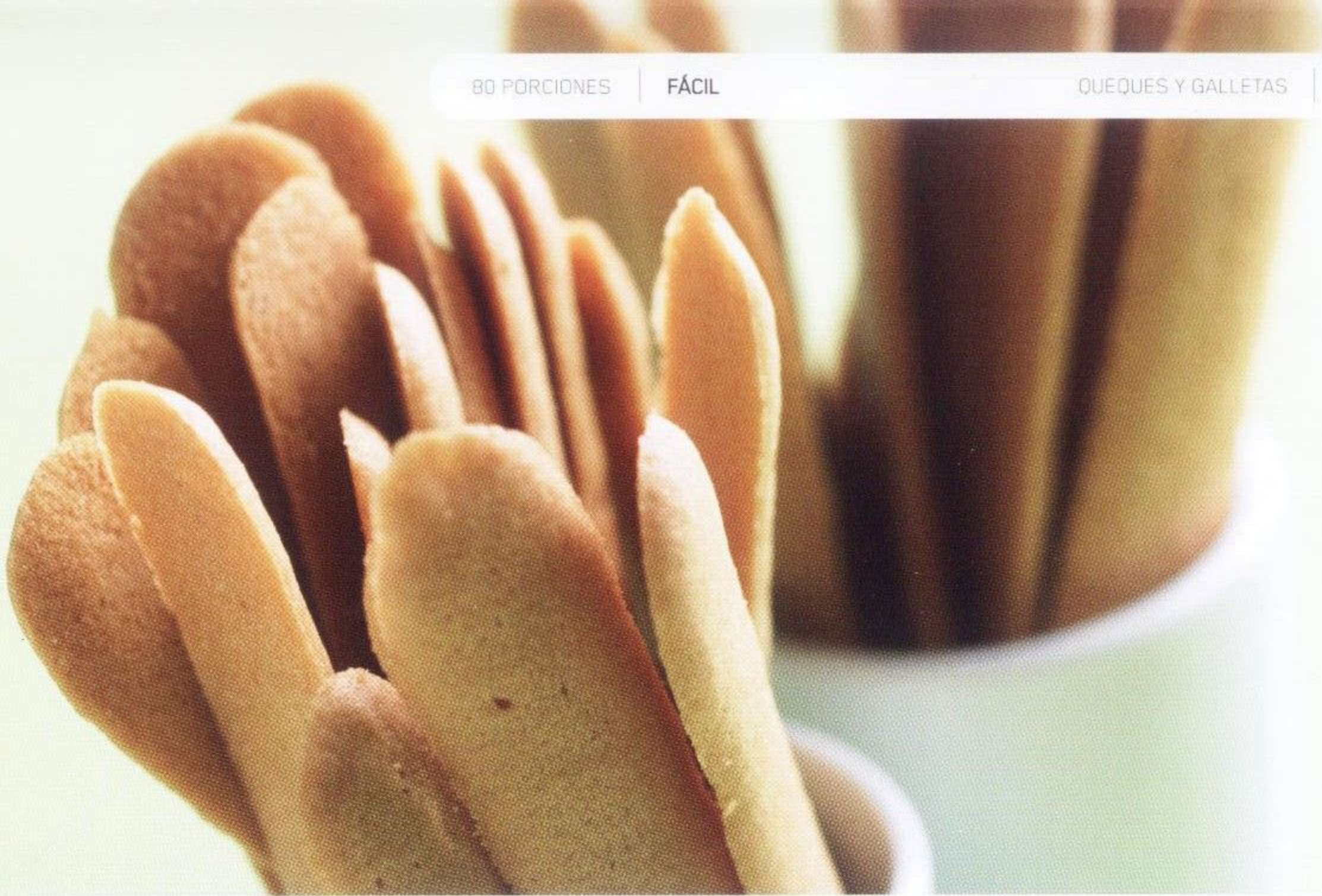
2 tzs. azúcar	1/4 cdta. nuez
1 1/2 tzs. aceite	moscada en polvo
4 huevos	1/4 cdta. pimienta
2 tzs. harina sin	de chapa en polvo
preparar	2 tzs. zanahoria
2 cdts. bicarbonato	finamente rallada
de sodio	1/2 tz. nueces
1 cdta. sal	picadas
2 cdts. polvo para	1 tz. damascos
hornear	secos, blanqueados
2 cdts. canela en	y picados
polvo	1 cda. mantequilla
1/4 cdta. clavo de	sin sal
olor en polvo	

**BATA** con un batidor de mano el azúcar y el aceite durante dos minutos. Agregue las yemas una por una y continúe batiendo. Cierna la harina, el bicarbonato, la sal, el polvo para hornear, la canela, el clavo de olor, la nuez moscada y la pimienta, y añádalos a la mezcla

del azúcar, el aceite y las yemas. Bata las claras a punto nieve e incorpórelas en forma envolvente, y en tres tiempos, a la mezcla anterior. Añada la zanahoria, las nueces enharinadas y los damascos. Remueva. Engrase con la mantequilla un

molde redondo, con un hoyo en el centro, y vierta la mezcla. Lleve al horno precalentado a 175 °C durante una hora aproximadamente, hasta que la masa esté cocida. Retire del horno y deje enfriar. Desmolde y sirva.





## Lenguas de gato

100 g + 1 cda.  
mantequilla con sal  
3/4 tz. + 1 cda. azúcar  
en polvo  
4 claras  
1/2 tz. + 1 cda. harina  
sin preparar

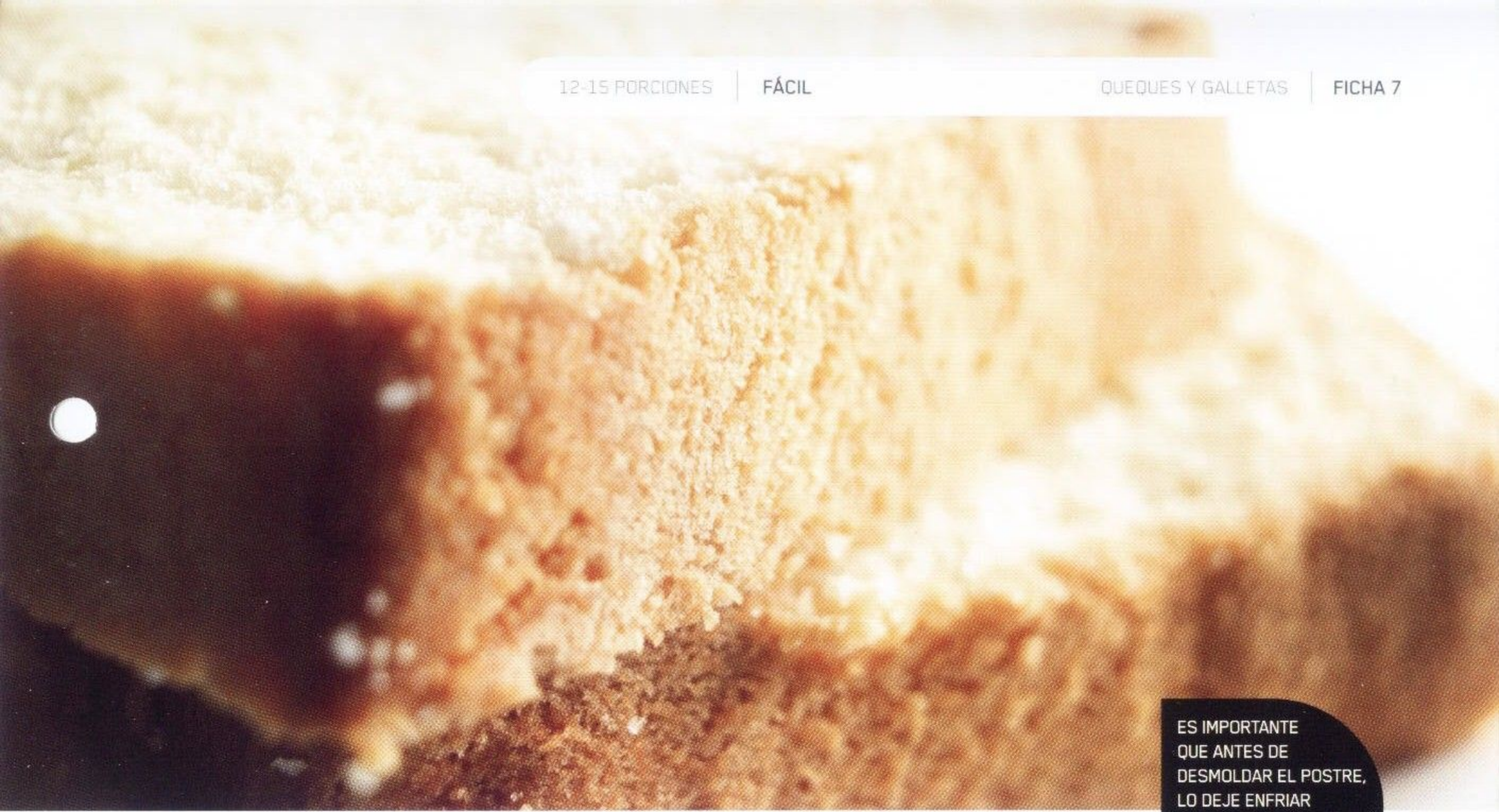
**CON UNA** batidora eléctrica, bata 100 gramos de mantequilla con tres cuartos de taza de azúcar, durante cinco minutos, hasta que la mantequilla esté cremosa y adquiera un color amarillo claro. Reduzca la velocidad e incorpore las claras y media

taza de harina cernida, poco a poco. Continúe batiendo durante ocho minutos más, hasta que la masa esté suave. Deje reposar durante 10 minutos. Engrase y enharine tres latas con la mantequilla y la harina restantes. Coloque la masa

en una manga con boquilla pequeña y lisa, y dibuje sobre las latas líneas de seis centímetros de largo, dejando entre estas dos centímetros de espacio. Lleve las latas al horno a 180 °C, de 12 a 15 minutos. Retire del horno y espolvoree el azúcar restante.

SI NO TIENE MANGA PASTELERA, PUEDE EMPLEAR UNA BOLSA DE PLÁSTICO MEDIANA TRANSPARENTE. RELLENE LA BOLSA CON LA MASA Y HAGA UN CORTE PEQUEÑO EN UNA DE LAS ESQUINAS.





ES IMPORTANTE QUE ANTES DE DESMOLDAR EL POSTRE, LO DEJE ENFRIAR VOLTEADO. ESTO EVITARÁ QUE EL CHIFÓN SE REDUZCA.

## Chifón de naranja

2 tzs. harina preparada	1/4 cdta. crémor tártaro
2 cdts. polvo para hornear	1/4 cdta. sal
1 tz. azúcar en polvo	1/3 tz. azúcar blanca
6 huevos grandes	
ralladura de 1 limón	
1/2 tz. aceite	
3/4 tz. jugo de naranja	

**EN UN BOL,** cierna tres veces la harina con el polvo para hornear y el azúcar en polvo. Forme un volcán y agregue las yemas, la ralladura de limón, el aceite y el jugo de naranja. Una en forma envolvente con una espátula de goma. Con una batidora

eléctrica, bata a velocidad media las claras con el crémor tártaro y la sal, hasta obtener el punto nieve. Baje la velocidad y agregue poco a poco el azúcar blanca. Continúe batiendo hasta lograr un merengue. Incorpórelo a la

mezcla de yemas y remueva despacio, en forma envolvente, con la espátula de goma. Vierta la mezcla en un molde desarmable para chifón de 23 centímetros de diámetro por 14 de alto, y lleve al horno a 170 °C durante 55 minutos. Suba la

temperatura a 180 °C, y hornee durante 10 minutos más. Retire el molde del horno y deje enfriar volteado sobre una rejilla. Desmolde y sirva.





SI DESEA INTENSIFICAR EL SABOR A CANELA DE ESTE POSTRE, AGREGUE UNA CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO AL MANJAR BLANCO ANTES DE UNTARLO.

## Encanelado

2 cdas. mantequilla sin sal  
1 cda. + 1 1/2 tzs. harina sin preparar  
7 huevos  
1 tz. azúcar blanca  
1 cdta. polvo para hornear  
3 tzs. almibar punto hilo (véase Salsas 5)

1 1/2 tzs. manjar blanco (véase Salsas 1)  
1/2 tz. canela en polvo  
3/4 tz. azúcar en polvo  
5 ramas de canela

**CON UNA** cucharada de mantequilla, engrase un molde rectangular de 28 por 18 centímetros. Forre la base con una lámina de papel manteca engrasada con la mantequilla restante, y esparza una cucharada de harina. Reserve. Bata con una batidora

eléctrica los huevos y el azúcar blanca, durante ocho minutos, hasta que se formen cintas. Retire la batidora y añada poco a poco, en forma envolvente y con una espátula de goma, el resto de la harina cernida con el polvo para hornear. Vierta la mezcla en el molde

engrasado y lleve al horno a 180 °C durante 15 minutos, hasta que la masa esté esponjosa y cocida. Retire del horno y deje entibiar durante ocho minutos. Desmolde y retire el papel manteca. Deje enfriar. Divida el bizcocho en dos capas horizontales. Bañe

una capa con la mitad del almibar y unte el manjar blanco. Cubra con la otra capa y bañe con el resto del almibar. Espolvoree la canela y el azúcar en polvo, previamente cernidas y mezcladas. Decore con las ramas de canela.



DISUELVA LA LEVADURA EN UN CUARTO DE TAZA DE AGUA TIBIA. ENROLLE LA LÁMINA DE MASA POR EL LADO MÁS ANCHO, REPULGANDO LOS BORDES PARA SELLAR EL ROLLO.



## Enrollados de canela

1/2 tz. azúcar  
blanca  
1/2 cdta. sal  
2 cdts. levadura  
fresca disuelta  
3/4 tz. leche  
evaporada  
1/4 tz. margarina  
1 huevo  
4 tzs. + 1 cda.  
harina sin preparar  
1/2 cdta. aceite

1/2 tz. azúcar rubia  
1/2 tz. pecanas  
picadas  
1/2 tz. pasas  
en mitades  
1 1/2 cdts. canela  
en polvo  
1/4 tz. + 1 cda.  
mantequilla  
sin sal  
1/4 tz. glacé  
(véase Salsas 7)

**MEZCLE** el azúcar blanca y la sal con la levadura hasta que espumen. Deje reposar durante cinco minutos. Entibie a fuego medio la leche con la margarina. Agregue la levadura y el huevo; remueva e incorpore, poco a poco, cuatro tazas de harina, y mezcle hasta obtener una masa difícil

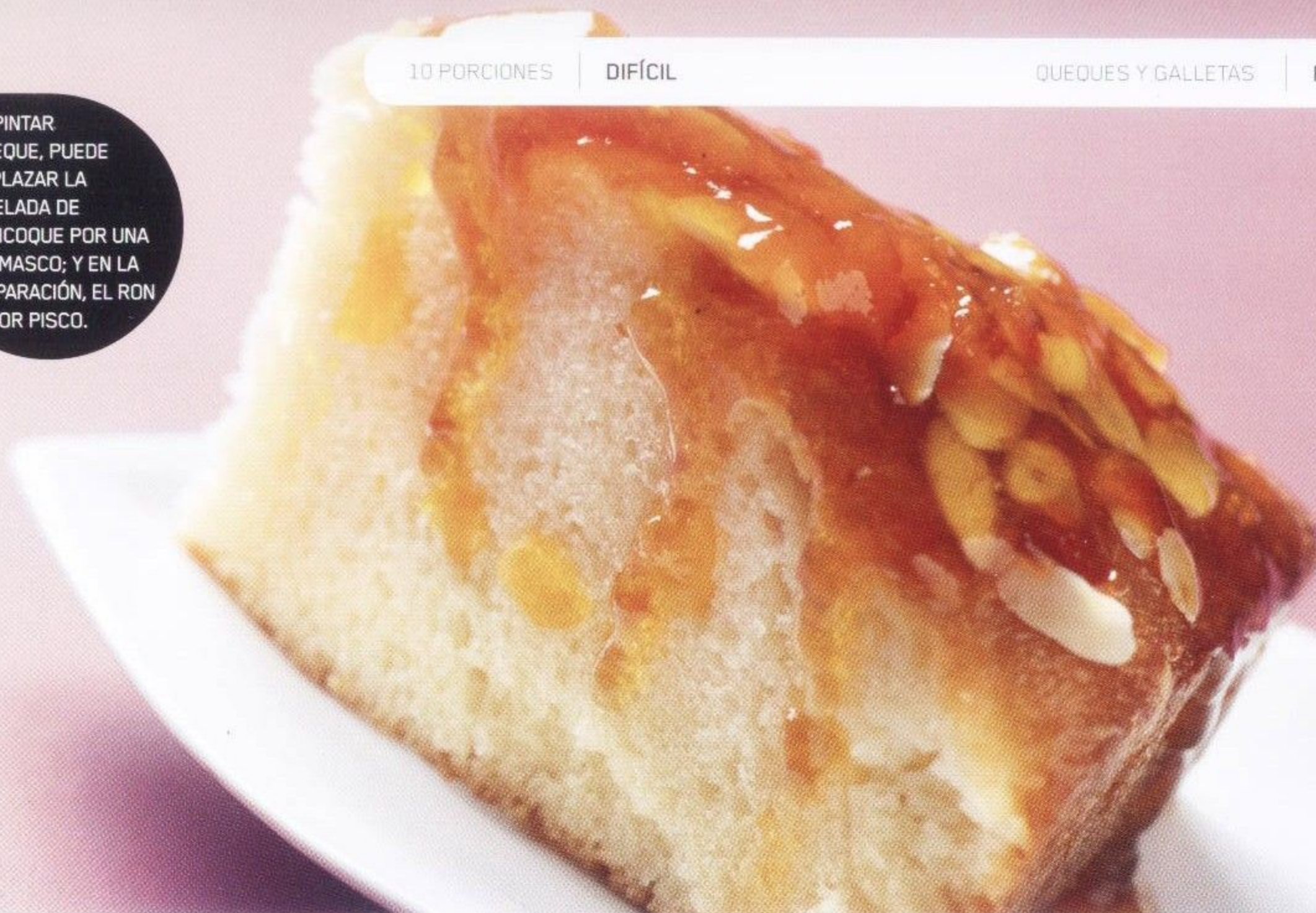
de remover. Retírela y amásela hasta que esté elástica. Forme una bola y colóquela en un bol engrasado con el aceite. Cubra la masa con un secador y deje reposar en un lugar cálido, hasta que duplique su volumen. Dé un golpe fuerte a la masa y póngala sobre una superficie enharinada

con la harina restante. Cúbrala con el secador y déjela reposar durante 15 minutos más. Mezcle el azúcar rubia, las pecanas, las pasas y la canela. Forme con la masa una lámina de 46 por 30 centímetros. Píntela con un cuarto de taza de mantequilla derretida, esparza las

pecanas y las pasas, y enrolle. Corte el rollo en 10 rodajas y colóquelas en un molde engrasado con la mantequilla restante. Cubra con un secador y deje reposar en un lugar cálido durante una hora. Lleve el molde al horno a 200 °C durante 20 minutos. Deje entibiar y bañe con el glacé.



PARA PINTAR EL QUEQUE, PUEDE REEMPLAZAR LA MERMELADA DE ALBARICOQUE POR UNA DE DAMASCO; Y EN LA PREPARACIÓN, EL RON POR PISCO.



## Queque de albaricoque

1 cda. + 225 g	1 1/4 tzs. azúcar
mantequilla sin sal	rubia
1 cda. + 3 tzs.	6 huevos
harina sin	3 1/2 cdas.
preparar	mermelada de
287 g pasas	albaricoque
287 g albaricoques	(véase Salsas 4)
secos picados	2 cdas. polvo
1 1/2 cdas. ron	para hornear
1/4 tz. ralladura	1/2 cda. sal
de naranja	1 tz. almendras
1/4 tz. ralladura	peladas
de limón	

**FORRE** con papel manteca la base de un molde redondo de 18 centímetros de diámetro por 15 de alto. Engráselo con una cucharada de mantequilla y esparza encima una cucharada de harina. Mezcle las pasas, los albaricoques secos, el ron y las ralladuras de naranja y

de limón. Deje reposar durante 20 minutos. Bata a velocidad media el azúcar con la mantequilla restante, hasta que esté cremosa. Agregue los huevos y continúe batiendo a velocidad baja. Añada una cucharada de mermelada de albaricoque y bata. Cierna el resto de la

harina con el polvo para hornear y la sal. Incorpore media taza de las almendras finamente picadas, y añada las pasas y los albaricoques. Remueva y agregue a la mezcla anterior en tres tiempos. Continúe batiendo hasta integrar. Vierta en el molde y empareje la superficie.

Cubra la masa con las almendras restantes en mitades. Tape con papel aluminio y lleve al horno a 160 °C durante una hora. Deseche el papel y continúe la cocción durante una hora más. Retire y deje entibiar. Desmolde y pinte el queque con la mermelada restante disuelta en una cucharada de agua tibia.



PUEDE REEMPLAZAR EL CHOCOLATE SEMIDULCE POR DOS BOLSAS DE 12 ONZAS (UNA TAZA Y MEDIA, APROXIMADAMENTE) DE CHIPS DE CHOCOLATE, Y PRESCINDIR DE LAS NUECES PICADAS.



## Chocochips

1 tz. + 1/2 cdta.  
mantequilla sin sal  
1/2 tz. manteca  
vegetal blanda  
1 1/3 tzs. azúcar  
blanca  
1 tz. azúcar rubia  
4 huevos  
2 cdts. vainilla  
3 tzs. harina sin  
preparar  
1 cdta. canela en  
polvo

2 cdts. polvo  
para hornear  
1/2 tz. avena  
700 g cobertura  
de chocolate  
semidulce,  
en trozos  
pequeños  
2 tzs. nueces  
picadas

**CON UNA** batidora eléctrica, bata a velocidad media una taza de mantequilla, la manteca y el azúcar blanca y rubia, hasta obtener una textura suave y cremosa. Añada uno por uno los huevos y continúe batiendo a velocidad baja, hasta integrar.

Agregue la vainilla, aumente la velocidad de la batidora y bata durante dos minutos más. Aparte, en un bol, mezcle la harina, la canela, el polvo para hornear y la avena. Incorpore poco a poco la mezcla a la crema anterior y continúe batiendo a velocidad

baja. Retire la batidora y añada los trozos de chocolate y las nueces. Remueva bien. Engrase una lata con la mantequilla restante y eche encima cucharaditas de la masa, dejando entre estas unos tres centímetros de espacio. Lleve al

horno a 180 °C de 18 a 20 minutos, hasta que las galletas estén cocidas. Retire las galletas del horno y de la lata, déjelas enfriar y sirva.





## Queque de vainilla

1/2 tz. + 1 cdta.  
mantequilla sin sal  
1/2 tz. azúcar  
2 huevos  
1 tz. harina  
preparada  
1 cdta. vainilla  
1 cda. harina sin  
preparar

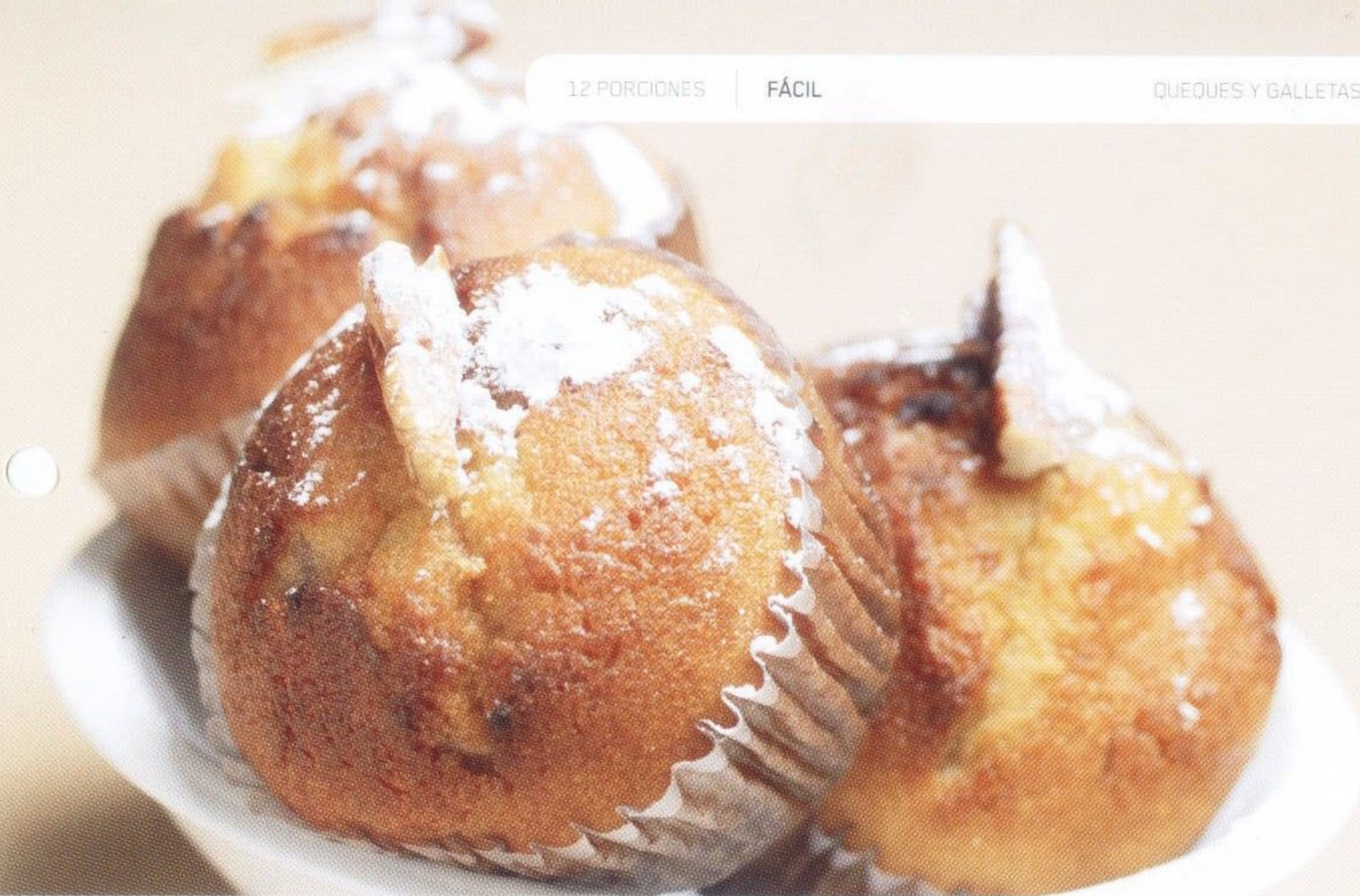
**CON UNA** batidora eléctrica, bata media taza de mantequilla y el azúcar durante ocho minutos, hasta obtener una consistencia cremosa. Agregue uno por uno los huevos y siga batiendo durante cinco minutos más. Retire la

batidora y añada la harina preparada, previamente cernida, y la vainilla. Remueva. Engrase con la mantequilla restante un molde rectangular para pan, de 31 por 15 centímetros, y esparza la harina sin preparar. Vierta la mezcla y lleve

al horno a 175 °C durante 30 minutos, aproximadamente, hasta que el queque esté cocido. Retire del horno y deje enfriar. Desmolde y sirva.

DECORE EL QUEQUE CON DOS CUCHARADAS DE AZÚCAR EN POLVO, O PÍNTELO CON UN CUARTO DE TAZA DE ALMÍBAR. SI DESEA, AROMATICE EL QUEQUE CON LA RALLADURA DE TRES LIMONES O DE DOS NARANJAS, O CON UNA CUCHARADITA DE CAFÉ DISUELTO.





## Muffins de pecanas y chocolate

3 huevos  
150 g mantequilla  
sin sal  
3/4 tz. azúcar  
1 1/2 tzs. harina  
preparada  
1 cda. vainilla  
1/2 tz. pecanas  
tostadas, en  
trozos

1/3 tz. chispas  
de chocolate  
o cobertura  
de chocolate  
semidulce,  
picada  
2 cdas. azúcar  
en polvo

**COLOQUE** un pirotín grande en cada espacio de un molde para 12 bizcochos pequeños. Reserve. Bata con una batidora eléctrica los huevos con la mantequilla, el azúcar, la harina y la vainilla, durante cuatro minutos aproximadamente, hasta obtener una

consistencia cremosa. Añada las pecanas, remueva y vierta la mezcla sobre los pirotines. Esparza encima las chispas de chocolate. Mezcle despacio con un tenedor y lleve el molde al horno precalentado a 180 °C durante 20 minutos, hasta que

los bizcochos estén cocidos. Retire del horno y deje enfriar. Espolvoree el azúcar en polvo y sirva.

PUEDE REEMPLAZAR EL MOLDE PARA BIZCOCHOS POR 12 RECIPIENTES REFRACTARIOS INDIVIDUALES. CUBRA LOS FONDOS CON LÁMINAS DE PAPEL MANTECA, ENGRASADAS Y ENHARINADAS.





## Queque de plátano

1 cda. + 1/2 tz.	1 cda. bicarbonato
mantequilla sin sal	de sodio
1 cda. + 1 1/2	1 cda. vainilla
tzs. harina sin	2 huevos
preparar	4 cdas. crema agria
3 plátanos de seda	1 cda. azúcar en
maduros, licuados	polvo
1 1/2 tzs. azúcar	
blanca	
1 cda. polvo para	
hornear	

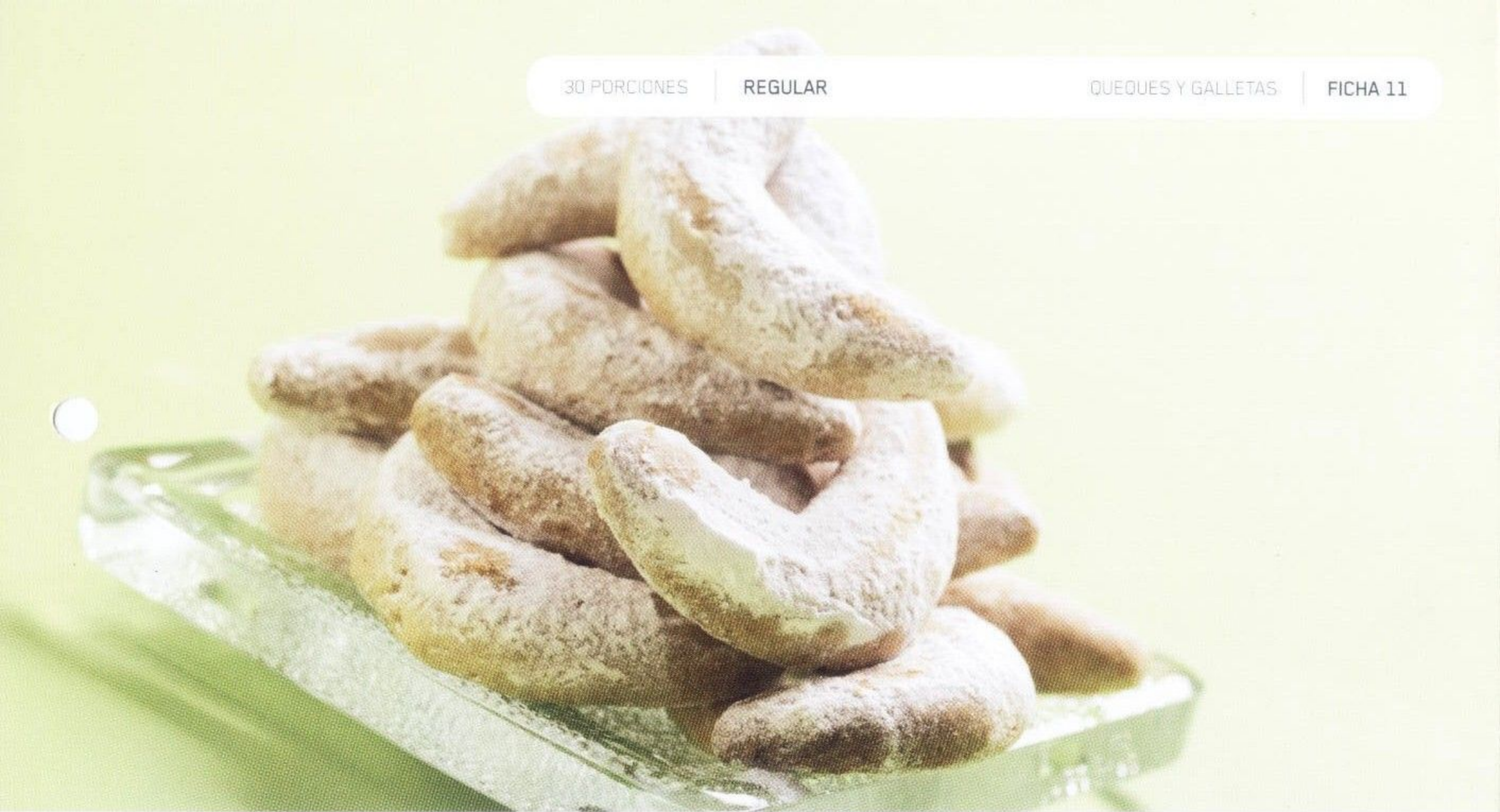
**FORRE** con papel manteca un molde rectangular de 30 centímetros de largo por 10 de ancho. Engráselo con una cucharada de mantequilla y esparza encima una cucharada de harina. Reserve. En un bol, mezcle con una cuchara

de madera los plátanos licuados, el azúcar blanca, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio, la vainilla, los huevos, la crema agria y el resto de la harina y de la mantequilla, derretida. Vierta la mezcla en el molde forrado

y lleve al horno a 180 °C, de 45 a 50 minutos, hasta que el bizcocho esté cocido. Retire del horno y deje enfriar. Desmolde y espolvoree el azúcar en polvo. Sirva.

**PUEDEN REEMPLAZAR LA CREMA AGRIA POR LA MISMA CANTIDAD DE YOGUR NATURAL.**





## Cachitos de almendra

1/2 tz. + 1/2 cdta.  
mantequilla sin sal  
1/3 tz. azúcar en  
polvo  
3/4 tz. + 2 1/2 cdas.  
harina sin preparar  
1/2 cdta. vainilla  
1/8 cda. sal  
1/2 tz. almendras  
peladas, licuadas

**CON UNA** batidora eléctrica, bata media taza de mantequilla y el azúcar durante ocho minutos aproximadamente, hasta que la mezcla esté cremosa. Agregue tres cuartos de taza más dos cucharadas de harina, la vainilla y la sal, y continúe

batiendo durante dos minutos más. Retire la batidora, añada las almendras y amase ligeramente. Con la harina restante, enharínese las manos y una superficie lisa. Divida la masa en 30 porciones y forme con cada una cilindros de cinco centímetros de

largo. Dóblelos hasta obtener la figura de una herradura. Coloque los cachitos en una lata engrasada con el resto de la mantequilla y lleve al horno a 160 °C de 15 a 18 minutos, hasta que doren ligeramente. Retire del horno y deje enfriar. Sirva.

ANTES DE SERVIR  
PUEDE ESPOLVOREAR  
LOS CACHITOS CON AZÚCAR  
EN POLVO. SI DESEA,  
REEMPLACE LAS ALMENDRAS  
POR LA MISMA CANTIDAD DE  
PECANAS O NUECES  
DEL BRASIL.



PUEDE CUBRIR EL POSTRE CON UNA TAZA DE CREMA CHANTILLY Y DECORARLO CON UN CUARTO DE TAZA DE ALMENDRAS TOSTADAS EN LÁMINAS O NUECES DEL BRASIL PICADAS FINAMENTE.

6 PORCIONES

REGULAR

QUEQUES Y GALLETAS

FICHA 11



## Tres leches

1 cda. mantequilla sin sal	1 tz. crema de leche fría
1 tz. harina sin preparar	1 tz. leche condensada fría
1 1/2 cdas. polvo para hornear	1 tz. leche evaporada fría
3 huevos	sal
3/4 tz. azúcar	
1/4 tz. leche fresca	
1 cda. vainilla	

**ENGRASE** con la mantequilla un molde, de acero o pyrex, cuadrado de 19 centímetros de lado. Reserve. Cierna tres veces la harina con el polvo para hornear. Reserve. Separe las claras de las yemas. Con ayuda de una batidora eléctrica, bata las claras con una pizca de sal durante cinco minutos, hasta obtener

el punto nieve. Añada poco a poco el azúcar, y continúe batiendo hasta integrar. Incorpore una por una las yemas y bata bien después de cada adición. Retire la batidora y agregue en forma envolvente un tercio de taza de la harina mezclada con el polvo para hornear. Vierta de golpe la leche

y la vainilla, y remueva. Agregue la harina restante y mezcle. Vierta la mezcla en el molde engrasado y lleve al horno a 160 °C durante 30 minutos, hasta que dore ligeramente. Retire del horno. Pinche con un mondadientes o un tenedor toda la superficie del bizcocho y desprenda los bordes

del molde con la ayuda de un cuchillo. Deje enfriar. Mezcle en un bol la crema de leche con las leches condensada y evaporada. Eche un tercio en cucharadas sobre el bizcocho. Vierta la mezcla restante hasta humectar bien. Tape con papel film y reserve en el refrigerador durante ocho horas antes de servir.

**El Comercio**





## Chocotejas

25 pecanas medianas peladas  
2 tzs. manjar blanco (véase Salsas 1)  
500 g cobertura de chocolate bitter

**SEPRE** cada pecana en mitades. Coloque el manjar blanco en una manga con boquilla lisa de un centímetro de diámetro y úntelo sobre una mitad de las pecanas. Tape con las mitades restantes y lleve en una fuente al refrigerador durante 15 minutos.

Aparte, derrita la cobertura de chocolate en baño María, a fuego bajo, evitando que el agua entre en contacto con el chocolate. Retire la olla del baño María y deje entibiar durante 10 minutos. Retire del frío las pecanas rellenas y

sumérjalas en el chocolate derretido tibio. Colóquelas sobre una lámina de papel manteca y deje secar durante dos horas, hasta que el chocolate se endurezca. Envuelva las tejas en papel aluminio o papel de seda, y sirva.

**PUED REEMPLAZAR LAS PECANAS POR LA MISMA CANTIDAD DE CUALQUIER FRUTA SECA, COMO NUECES, GUINDONES, OREJONES, DAMASCOS, ETCÉTERA.**



PUEDE REEMPLAZAR LA RALLADURA Y EL JUGO DE LIMÓN POR LA MISMA CANTIDAD DE RALLADURA Y JUGO DE NARANJA.



## Queque de yogur

1 1/2 tzs. harina sin preparar	3 cdas. jugo de limón
3 cdas. maicena	2 yemas
3 cdas. polvo para hornear	3 claras
3/4 tz. yogur natural bebible	1 cda. mantequilla sin sal
1 tz. + 1 cda. azúcar blanca	4 cdas. azúcar en polvo
1 cda. vainilla	
1/2 cda. ralladura de limón	

**CIERNA** la harina con la maicena y el polvo para hornear. Reserve.

Mezcle el yogur con una taza de azúcar blanca, la vainilla y la ralladura y el jugo de limón. Agregue una por una las yemas y continúe mezclando hasta integrar. Añada los ingredientes secos

cernidos y bata con una batidora eléctrica durante cinco minutos. En otro bol, bata con la batidora eléctrica las claras hasta que estén espumosas. Eche el azúcar blanca restante y continúe batiendo hasta obtener el punto

nieve. Incorpore en forma envolvente a la mezcla anterior. Vierta en un molde redondo con un hoyo en el centro, de 24 centímetros de diámetro, previamente engrasado con la mantequilla y espolvoreado con dos cucharadas de azúcar en polvo.

Lleve al horno precalentado a 180 °C durante 40 minutos aproximadamente, hasta que el queque esté cocido. Desmolde tibio y deje enfriar. Espolvoree encima el azúcar en polvo restante y sirva.





## Madeleines

2 huevos  
1 3/4 tzs. azúcar  
140 g + 1 cda. harina  
sin preparar  
1 cda. polvo para hornear  
ralladura de 1 limón  
1/4 cda. vainilla  
6 cdas. leche evaporada  
4 1/2 cdas. mantequilla  
sin sal en trozos  
125 g + 1 cda. mantequilla  
sin sal blanda

**CON UNA** batidora eléctrica, bata a velocidad media los huevos con el azúcar durante cinco minutos. Reduzca la velocidad y añada la harina y el polvo para hornear, previamente cernidos, así como la ralladura de limón y la vainilla. Bata durante cinco minutos más.

Aumente a velocidad media e incorpore la leche y 125 gramos de mantequilla en trozos. Continúe batiendo durante ocho minutos, hasta integrar. Envuelva la mezcla en papel film y lleve al refrigerador durante 10 minutos. Con la mantequilla restante, engrase

tres moldes para madeleines, de seis unidades cada uno. Esparza encima la harina restante y eche la mezcla en los moldes hasta llenar tres cuartos de su capacidad. Lleve al horno precalentado a 150 °C durante 10 minutos. Retire del horno, desmolde y deje enfriar. Sirva.

PARA PREPARAR  
MADELEINES DE  
CHOCOLATE, AGREGUE  
DOS CUCHARADAS  
DE COCOA A LA  
PREPARACIÓN.





## Galletas de coco

3/4 tz. azúcar en polvo  
135 g + 1/2 tz. coco seco rallado  
2 cdts. mermelada de albaricoque o fresa (véase Salsas 4)  
2 claras  
1/2 cdta. vainilla  
1/2 cdta. esencia de coco

**FORRE** con papel manteca dos latas para horno. Reserve. Cierna en un bol el azúcar. Agregue 135 gramos del coco rallado, la mermelada, una clara, la vainilla y la esencia de coco. Mezcle con una cuchara de madera, hasta integrar. Incorpore

poco a poco la clara restante y continúe removiendo hasta obtener una masa espesa y homogénea. Colóquela en una manga con boquilla estrella de un centímetro de grosor y forme 16 rosetas (copos) de cuatro centímetros de largo sobre las

latas forradas. Esparza el coco rallado restante y deje reposar durante 30 minutos. Lleve al horno precalentado a 180 °C, de 12 a 15 minutos, hasta dorar. Retire del horno y deje enfriar. Sirva, o reserve las galletas en un recipiente cerrado.

**OTRA VARIANTE PARA FORMAR LAS GALLETAS CONSISTE EN EMPLEAR DOS CUCHARITAS Y REDONDEAR UNA PORCIÓN PEQUEÑA DE LA MASA. APLÁNELA LIGERAMENTE E INTRODUZCA UN TROZO DE PECANA.**



DESPUÉS DE AÑADIR LOS HUEVOS, COMPRUEBE LA CONSISTENCIA DE LA MASA CHOUX, PUES PUEDE REQUERIR MENOS QUE LOS INDICADOS. PARA HACER BUÑUELOS, FRÍA LA MASA POR PORCIONES EN ACEITE CALIENTE.

## Profiteroles

**Masa choux**  
100 g + 1/2 cdta.  
mantequilla sin sal  
1/2 cdta. sal  
1 1/4 tzs. harina sin  
preparar  
4 huevos  
2 tzs. crema  
pastelera  
(véase Salsas 1)  
4 cdas. azúcar en  
polvo

### MASA CHOUX

**PASO 1:** Haga hervir a fuego medio, durante dos minutos, 100 gramos de mantequilla, la sal y una taza de agua. Retire del fuego y eche de golpe la harina. Remueva enérgicamente con una cuchara de madera hasta obtener una masa uniforme. Bátala

con batidora eléctrica, a velocidad baja.

**PASO 2:** Añada los huevos uno por uno y siga batiendo hasta que se formen picos. La masa debe quedar compacta, pero ligosa.

**PASO 3:** Con ayuda de dos cucharas, forme bolas de tres centímetros de diámetro. Colóquelas

en una lata engrasada con la mantequilla restante y lleve al horno a 180 °C durante 40 minutos. Retire del horno y deje enfriar. Coloque la crema pastelera en una manga y rellene los profiteroles. Espolvoree el azúcar y sirva con salsa de chocolate o caramelo.





PARA DESMOLDAR LA TORTA, DESPRENDA CON UN CUCHILLO LOS BORDES DEL MOLDE. LUEGO, SUMÉRJALO DURANTE UNOS SEGUNDOS EN AGUA HIRVIENDO.



## Torta helada de fresas

### Bizcocho

4 huevos  
1 tz. azúcar  
1 1/4 tzs. harina preparada, cernida  
1/3 tz. jugo de naranja  
1 cda. mantequilla sin sal

### Gelatina

1 tz. azúcar  
85 g gelatina de fresa  
1/2 cda. aceite  
1/2 kg fresas  
820 g duraznos en conserva, en medialunas  
170 g gelatina de limón  
1 lata de leche evaporada, congelada

### BIZCOCHO

Prepare un merengue con las claras y el azúcar. Agregue las yemas, la harina y el jugo de naranja, y bata hasta integrar. Vierta en un molde de 25 centímetros de diámetro, engrasado con la mantequilla, y hornee a 180 °C durante 30 minutos. Desmolde y corte en dos capas.

### GELATINA

Disuelva el azúcar y la gelatina de fresa en una taza de agua hirviendo. Deje enfriar. Vierta la mitad en el molde del bizcocho, previamente engrasado con el aceite, y refrigere hasta que cuaje. Acomode encima las fresas y la mitad de los duraznos. Vierta la gelatina restante

y refrigere. Disuelva la gelatina de limón en una taza de agua hirviendo. Añada tres cuartos de taza de agua fría. Bata la leche hasta que espese. Añada la gelatina de limón y mezcle. Vierta un tercio sobre la preparación y refrigere. Humedezca cada capa de bizcocho con tres cucharadas

del almíbar de los duraznos en conserva. Coloque una capa sobre la gelatina de limón cuajada, vierta encima otro tercio de la gelatina y agregue los duraznos restantes. Cubra con la otra capa de bizcocho y termine con la gelatina restante. Tape con papel film y refrigere durante 12 horas.





## Trufas de chocolate

1 1/2 tzs. cobertura de chocolate semidulce  
1 1/2 tzs. cocoa  
3 latas de leche condensada  
2 latas de leche evaporada  
5 cdas. mantequilla sin sal

**MANTENGA** la cobertura de chocolate en el refrigerador hasta el momento de usarla. En una olla, disuelva la cocoa con media taza de agua caliente. Añada las leches condensada y evaporada, y lleve a fuego medio, sin dejar de remover, durante 40 minutos,

hasta que la mezcla espese y se observe el fondo de la olla. Retire del fuego, agregue una cucharada de mantequilla y remueva. Deje enfriar a temperatura ambiente. Ralle la cobertura de chocolate por el lado grueso del rallador y manténgala en un lugar fresco.

Con la mantequilla restante, engrase sus manos. Tome porciones pequeñas de la mezcla anterior y forme bolas de un centímetro y medio de diámetro. Páselas por la cobertura de chocolate rallada, hasta que se adhiera a las trufas. Colóquelas en pirotines y sirva.

PUEDE REEMPLAZAR LA COBERTURA DE CHOCOLATE RALLADA POR LA MISMA CANTIDAD DE PECANAS FINAMENTE PICADAS. TAMBIÉN PUEDE RELLENAR LAS TRUFAS CON PASAS O UN TROZO PEQUEÑO DE PECANA O NUEZ.



EN VEZ DE LA  
LEVADURA FRESCA,  
PUEDE USAR 20  
GRAMOS DE  
LEVADURA SECA.



1



2



3

## Panetón

40 g levadura fresca	ralladura de 1 limón
4 cdas. leche evaporada tibia	1 cdta. esencia de panetón
5 1/2 tzs. harina sin preparar, cernida	1/2 cdta. nuez moscada rallada
1 cdta. aceite	1/2 cdta. sal
225 g mantequilla sin sal	3/4 tz. frutas confitadas
6 yemas	3/4 tz. pasas negras
1 tz. azúcar	

**PASO 1:** Diluya la levadura en la leche y deje reposar durante 10 minutos. Mezcle la harina con la levadura diluida y amase hasta obtener una masa uniforme. Forme una bola y déjela reposar en un bol engrasado con el aceite, ubicado en un sitio cálido, durante 20 minutos.

**PASO 2:** Derrita la mantequilla y mézclela con las yemas, el azúcar, la ralladura de limón, la esencia de panetón, la nuez moscada y la sal. Añada a la bola de masa y bata con una batidora eléctrica durante 10 minutos, hasta obtener una masa suave y elástica.

Cubra el bol con un secador y deje reposar durante 20 minutos en un lugar cálido. Incorpore a la masa las frutas confitadas y las pasas enharinadas. Amase bien y deje levar durante 90 minutos en un ambiente cálido.

**PASO 3:** Forre con papel manteca el fondo y los lados de un

molde para panetón de 15 centímetros de diámetro por 25 de alto. Coloque la masa y deje reposar nuevamente, hasta que esta sobresalga del molde. Ponga el molde sobre una lata y hornee a 180 °C durante una hora. Retire y deje enfriar. Desmolde y sirva.





## Lucumitas

3 latas de leche condensada  
2 latas de leche evaporada  
200 g pulpa de lúcumo  
1 cda. vainilla  
2 cdas. mantequilla sin sal, derretida  
1 tz. cobertura de chocolate bitter, rallada

**EN UNA OLLA** de fondo grueso, cocine a fuego medio, sin dejar de remover con una cuchara de madera, la leche condensada y la evaporada junto con la pulpa de lúcumo y la vainilla, durante una hora, hasta que espese

y pueda observar el fondo de la olla. Retire del fuego y deje enfriar. Engrase sus manos con la mantequilla y forme bolas con porciones pequeñas de la masa. Pase las trufas de lúcumo por el chocolate rallado y sívalas en pirotines.

PUEDE REEMPLAZAR LA COBERTURA DE CHOCOLATE RALLADA POR LA MISMA CANTIDAD DE AZÚCAR EN POLVO, COCO RALLADO O PECANAS MOLIDAS.





## Galletas de sémola

1/2 cda. sal  
1 tz. agua  
1 3/4 tzs. harina  
sin preparar  
3/4 tz. sémola  
2 cdas. mantequilla  
sin sal  
2 cdas. ralladura de  
naranja  
1 cda. ralladura de  
limón

**EN UN BOL** con cuatro cucharadas de agua disuelva la sal y mézclela con la harina, la sémola y la mantequilla. Añada las ralladuras de naranja y de limón, y amase agregando poco a poco el agua restante, hasta obtener una masa compacta. Cúbrala

con papel film y déjela reposar durante una hora en el refrigerador. Estire la masa hasta obtener una lámina de tres milímetros de espesor. Córdela en círculos de cuatro centímetros de diámetro y colóquelos en una lata. Pinche

los discos con un tenedor y llévelos al horno a 200 °C durante 15 a 20 minutos. Retire del horno y deje enfriar. Sirva.

PARA PREPARAR  
GALLETAS DE QUINUA  
O DE KIWICHA, PUEDE  
REEMPLAZAR LA  
SÉMOLA POR LA MISMA  
CANTIDAD DEL CEREAL  
ENTERO.





## Quequitos de sauco y limón

3/4 tz. harina sin  
preparar  
1/2 cda. polvo para  
hornear  
1/2 cda. bicarbonato  
de sodio  
2/3 tz. azúcar  
1 cdta. sal  
1/4 tz. jugo de limón  
2/3 tz. mantequilla  
sin sal derretida  
ralladura de 1 limón  
90 g mermelada de  
sauco

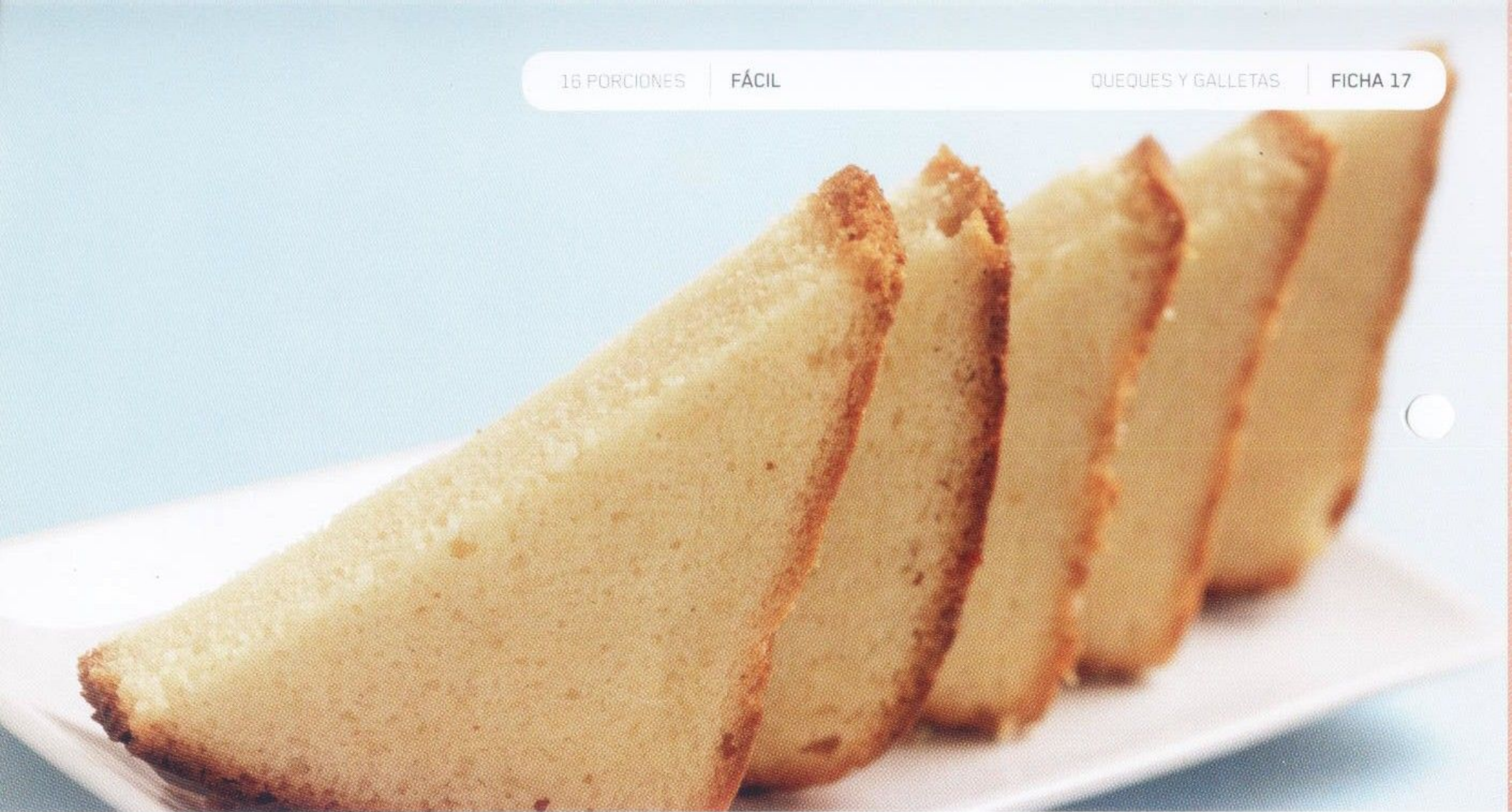
**CIERNA** en un bol  
la harina, el polvo  
para hornear, el  
bicarbonato de  
sodio, el azúcar y la  
sal. Reserve.  
Mezcle el jugo  
de limón con  
la mantequilla  
derretida.  
Añada poco a  
los ingredientes  
cernidos y mezcle

con una cuchara  
de madera, hasta  
integrar. Agregue la  
ralladura de limón  
y la mermelada de  
sauco, y remueva.  
Lleve la mezcla al  
refrigerador durante  
30 minutos, hasta  
que se endurezca  
ligeramente.  
Coloque la masa  
en un molde para

seis quequitos  
individuales, hasta  
llenar tres cuartos  
de su capacidad,  
y lleve al horno a  
160 °C durante 20  
minutos. Retire del  
horno y deje enfriar.  
Desmolde y sirva.

LA MERMELADA  
DE SAUCO PUEDE SER  
REEMPLAZADA POR  
LA MISMA CANTIDAD  
DE MERMELADA DE  
NARANJA.





## Bizcocho de nueces sin harina

9 huevos  
500 g azúcar  
3 gotas de vainilla  
500 g nueces  
ralladas o  
procesadas  
1 cda. mantequilla  
8 galletas de soda  
molidas  
1/4 tz. azúcar en  
polvo

**CON UNA** una batidora eléctrica, bata los huevos hasta que estén espumosos. Agregue el azúcar y continúe batiendo a velocidad alta de 20 a 30 minutos. Retire la batidora, añada la vainilla y las nueces, y mezcle hasta

integrar. Engrase con la mantequilla un molde desarmable de 30 centímetros de diámetro. Esparza encima las galletas de soda molidas. Añada la mezcla anterior y lleve al horno a 150 °C durante 70 minutos

aproximadamente. Retire del horno y desmolde. Espolvoree encima el azúcar en polvo y sirva.

SI DESEA, PUEDE  
REEMPLAZAR LAS  
GALLETAS DE SODA  
POR LA MISMA  
CANTIDAD DE GALLETAS  
DE VAINILLA.



**EXVAGOS**